



Forretter

BRUSCHETTA 149

Hvitløkstoastet focaccia, pesto genovese, tomater, bakt mozzarella, balsamico, ruccola og dillmajones.
(GI-hvete, M, N-nøtter)

PIL PIL 169

Smørstekte svarte tigerreker med hvitløk, chili, sitron og gressløkolje. Serveres med focaccia.
(SK, GL-hvete)

CARPACCIO A LA BOB 175

Carpaccio av eike-røkt ribeye med fritert kapers, parmesan, gressløkemulsjon og ruccola. Serveres med brød.
(E, M)

KNOKE TERRIN 175

Gulrot, ristede pistasjenøtter, vårløkemulsjon, pepperrotkrem, syltet stjerneløk og sopp. Serveres med brød.
(GI-hvete, SN, M, N-pistasje)

Vegetar

BLOMKÅLSTEK 329

Grillet blomkål, gulrotpuré, potetpure sesongens grønnsaker og urteemulsjon.
(M)

Hovedretter

JOSPER HELGRILLET INDREFILET 589

200 gr. pr. pers, for min. 2 pers
Helgrillet indrefilet, sesongens grønnsaker, bakte perlepoteter, hvitløksbakt margbein, bearnaise og rødvinssaus.
(M, E)
Vinanbefaling: Mas De Subira

JOSPER GRILLET INDREFILET 180 gr 469

Bakte perlepoteter, gulrotpuré, sesongens grønnsaker, stekt sopp, rødvinssaus.
(M, E)

Vinanbefaling: Mas De Subira

JOSPER GRILLET ENTRECOTE 250 gr 495

Grain-fed, sesongens grønnsaker, gulrotpuré, stekt sopp, bearnaisesaus og steakfries.
(GI-hvete, E)

Vinanbefaling: Mas De Subira

JOSPER GRILLET ANDEBRYST 439

Potetpuré, sesongens grønnsaker, karamellisert eple, tyttebær, rødbetpuré, hjemmelaget syltet gresskar og rødvinssaus.
(M, SE)

Vinanbefaling: Vicar's choice Pinot Noir

VILLFANGET KVEITE 389

Potetpuré, sesongens grønnsaker, syltet stjerneløk, gulrotpuré og rømme-dilløljesaus.
(M, SK)

Vinanbefaling: Garzon Albarino

BRAISSERT LAMMESKANK 437

Potetpuré, rødbetpure, grillet hvitløk rødvinssaus, sesongens grønnsaker, hjemmelaget syltet stjerneløk.
(M)

Vinanbefaling: Vicar's choice Pinot Noir

Bowlers burgere

ALLE VÅRE BURGERE GRILLES I JOSPERGRILL

ROYALE BURGER 249

Hvitløksdressing, salat, tomat, løk, bacon, cheddar og syltet agurk.
(GI-gluten, E, M) Dobbel +85

RIDDER BURGER 249

Spicy bearnaisesaus, ridderost, salat, jalapeño og syltet rødløk.
(GI-hvete, E, M, SN) Dobbel +85

TRØFFLE BURGER 249

Trøffelmayo, salat, ridderost, bacon og karamellisert løk.
(GI-hvete, E, M) Dobbel +85

CHEFS GOURMET 249

Chili mango mayo, karamellisert løk, bacon, cheddar og løkringer.
(GI-hvete, E, M) Dobbel +85

VELG SIDERETTER NEDENFOR TIL BURGER



Passe sulten?

BOWLERS SKALLDYRSUPPE 289

Med hjemmelaget fiskekraft, serveres med brød.
(GI-hvete, F, SK, B, M, SE)

SHORT RIB RAGOUT 284

Tomatisert-ragout, pappardelle, pancetta, pecorino romano. Serveres med focaccia.
(GI-hvete, M, E)

PASTA DE SCAMPI 284

Tagliolini, chili, squash, hvitløk, pistasjenøtter, persille, creme limone, Serveres med focaccia.
(GI-hvete, M, BI, SE, E, N-pistasje)

TAGLIOLINI AL POMODORO 274

Langtidskokt tomatsaus, ricotta og mozzarella creme, hvitløk, parmegiano. Serveres med focaccia.
(GI-hvete, M, E)

SESONGENS SALAT 249

Salatblanding, tomater, stekte grønnsaker og vinaigrette dressing. Velg mellom kylling eller scampi. Serveres med focaccia.
(GI-hvete, E, BI)

Sideretter

Ovnsbakte perlepoteter m/ailloli (E) 52	Steakfries (GI-hvete) 45	Løkringer (GI-hvete) 45	Ekstra Ost (M) 25
Søtpotetfries (GI-hvete) 45	Dirty fries (GI-hvete) 65	Mozarellasticks (GI-hvete) 55	Ekstra Bacon (M) 25
Stekte grønnsaker 45	Extra Salat 45	Chillipoppers (GI-hvete) 55	Ekstra Dressing 35

VELG MELLOM 5 SIDERETTER FOR SHARING 289

serveres med hvitløksdressing og trøffelmayo.

Babler

1. TERESA RIZZI PROSECC

Brut doc (s) 138/787

Druetyper: 100% Glera.

Område: Teresa/Italia.

2. FRANCOIS MARTENOT CRÉMANT
DE BOURGOGNE Brut (S) 152/885

Druetyper: Chardonnay, Pinot Noir, Gamay, Aligote.

Område: Bourgogne/Frankrike.

3. BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉES (S) 1 525

Druetyper: 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay,
15% Pinot Meunier.

Område: Champagne/Frankrike.

Hvitvin

4. LA CROISADE CLASSIC

CHARDONNAY (S) 152/762

Druetyper: 100% Chardonnay.

Område: Languedoc/Frankrike.

5. RÉGNARD CHABLIS (S) 1 221

Druetyper: 100% Chardonnay.

Område: Burgund/Frankrike.

6. DOMAINE DE VAUROUX (S) 197/998

Druetyper: 100% Chardonnay.

Område: Burgund/Frankrike.

7. GARZON ALBARINO (S) 191/ 955

Druetyper: 100% Albarino.

Område: Garzon/Uruguay.

8. PRUM RIESLING (S) 169/770

Druetyper: 100% Riesling.

Område: Mosell/Tyskland.

9. ENOSTAS DE BAIÃO (S) 770

Druetyper: 65% Avesso, 30%
Arinto, 5% Fernao Pires

Område: Portugal.

Rosévin

10. BARON DE LAY

ROSADO LÁGRIMA (S) 169/845

Druetyper: 100% Garnacha.

Område: Rioja/Spania.

Rødvin

11. PARTHENIUM (S) 159/765

Druetyper: 80% Nero d'Avola, 20% Syrah.

Område: Sicilia/Italia.

12. BLASSON CAPEVIEL (S) 165/805

Druetyper: Grenache, Shiraz, Mourvedre.

Område: Pays d'Oc/Frankrike.

13. VICAR'S CHOICE PINOT NOIR 196/984

Druetyper: 100% Pinot.

Område: Marlborough/New Zealand.

14. GARZON RESERVA (S) 1 012

Druetyper: 100% Marselan.

Område: Garzon/Uruguay.

15. MUSEUM RESERVA (S) 1 019

Druetyper: 100% Tempranillo.

Område: Cigales/Spania.

16. MAS DE SUBIRA (S) 1122

Druetyper: 60% Tempranillo, 40% Garnacha.

Område: Doqpriorat/Spania.

17. PODERI ELIA BARBERA D' ALBA
VI VIVEJE SUPERIORE (S) 1 215

Druetyper: 100% Barbera.

Område: Piemonte/Italia.

18. BISCARDO AMARONE (S) 1 452

Druetyper: 80% Corvina, 10%

Rondenella, 10% Molinara.

Område: Veneto/Italia.

19. GARZÓN TANNAT
SINGLE VINEYARD (S) 1410

Druetyper: 100% Tannat

Område: Garzón/Uruguay

Ø

FATØL

20. Frydenlund Pilsner (b) 4,5%, 0,3/0,5L 96/136

21. Frydenlund Bayer (b) 4,5%, 0,3/0,5L 112/154

22. Brooklyn Lager (b) 5,2%, 0,3/0,5L 119/159

23. Frydenlund Juicy IPA (b,h) 4,6%, 0,3/0,5L 124/176

24. Kronenbourg 1664 Blanc (b,h) 5%, 0,25/0,5L 124/176

25. EC Dahls Weissbier (H-hvete) 5,5%, 0,5L 176

FLASKEØL

26. Grimbergen Blonde 6,7%, 0,33L 149

27. Corona 4,5%, 0,33L 152

28. Poretti 5%, 0,33L 149

29. Ringnes LITE 4,3%, 0,33L 149

30. EC Dahls Ramp Pale Ale 4,6%, 0,33L 149

31. Carlsberg Non-Alcoholic 0,33L 78

Cocktails

SIGNATUR COCKTAILS

32. Pornstar Martini (Sweet and fruity) 185

33. Espresso Martini (Bittersweet) Mango 175

34. Snippets (Fresh and sour.) 166

35. Magic Mürr (Creamy fresh) 185

36. Pinky (Sweet and tart) 155

37. Whiskey Sour (E) (Sweet and sour) 175

38. Negroni (Bitter fresh) 185

39. Aperol Sour (E) (Sweet and bitter) 175

40. Fiona (Basil and fresh) 175

41. Old fashioned (Boozy sweet) 185

For flere cocktails sjekk vår
app eller spør din servitør.

CIDER OG RTD

42. Sommersby Pære 4,5% 0,33L 130

43. Sparkling Rosé 4,5%, 0,33L 130

44. Breezer Lime 4,5% 0,27L 130

45. Breezer Orange 4,5% 0,27L 130

46. Crabbies 4%. Glutenfri, 0,33L 130

Brus

47. Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7-Up 0,30L 58

48. Eplemost 0,30L 58

49. Farris 0,27L (naturell, lime) 59

Kaffe/Te

50. Kaffe/te 45

51. Café Latte 55

52. Espresso 39

53. Americano 50

54. Cappuccino 55

55. Cortado 54

56. Mocca / is-mocca 59

57. Kakao med krem 59

58. Iskaffe 59

59. Dobbelt + 7

60. Sirup + 7

